

# Palitos de Pan

**Makes:** 72 servings

72 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Levadura seca, instantánea activa	1 oz	

## Directions

1. Procese las pasas con la compota de manzana hasta obtener una pasta suave.
2. Con una batidora con un accesorio de paleta o para amasar, combine la pasta de las pasas, el agua y aceite; mezcle bien.
3. Usando el accesorio para amasar, agregue el resto de los ingredientes; mezcle hasta que la masa esté completamente desarrollada (suave y elástica).
4. Deje que la masa repose hasta que se estire fácilmente.
5. Estire la masa y aplane sobre una bandeja engrasada.
6. Deje que a masa se crezca hasta que alcance el doble de su tamaño.
7. Para 72 porciones, corte 6 líneas a lo largo y 12 líneas a lo ancho.
8. Espolvoree el aderezo que desee sobre la masa.
9. Hornee en un horno convencional a 350°F. de 20 a 25 minutos o hasta que el pan esté dorado y se muestra elástico al tocarlo en el centro.
10. Para servirlo, córtelo a lo largo.

## Porciones:

1 oz



## Notes

Sugerencias adicionales:

Espolvoree la bandeja con harina de maíz para permitir que los palitos de pan se deslicen de la bandeja fácilmente. Remoje la parte superior de la masa con un poquito de agua para que el aderezo se adhiera. Un rodillo acelera el tiempo de producción. Si aumenta esta receta para usar varias bandejas, coloque 5 ½ lbs de masa en cada bandeja. Se pueden agregar más pasas para lograr palitos de queso con pasas.